

BAB II

GAMBARAN UMUM TENTANG GALLERY RENDANG KOKOCI DI

KECAMATAN GUGUAK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

SUMATERA BARAT

A. Gambaran Umum Kecamatan Guguak

Kecamatan Guguak terletak di antara $0^{\circ} 36'080''$ Lintang Utara dan $1000^{\circ} 39' 030''$ Lintang Selatan, dengan luas wilayah $106,20 \text{ Km}^2$ yang berarti 3,16 % dari luas Kabupaten Limapuluh Kota yang luasnya $3.354,30 \text{ Km}^2$. Ketinggian dari permukaan laut 500-600 meter. Terdiri dari 5 *nagari* dan 30 *jorong* diantaranya yaitu:

1. *Nagari* yang terluas adalah *nagari* Kubang dengan luas 31 Km^2 (29,19 %) terdiri dari 7 *jorong*, yaitu: Kubang, Koto Baru, Tanjung Barulak, Koto Serikat, Lima Koto, Taratak, Siamang Bunyi.
2. *Nagari* Guguak VIII Koto dengan luas $21,70 \text{ Km}^2$ (20,43 %) terdiri dari 8 *jorong*, yaitu: Ketinggian, Kuranji, Tiakar, Guguk, Kubang Tungkek, Pincuran Batuang, Balai Mansiro, Balai Talang,
3. *Nagari* VII Koto Talago dengan luas 21 Km^2 (19,77%) terdiri dari 7 *jorong*, yaitu: Talago, Tanjuang Jati, Ampang Gadang, Padang Jopang, Koto Kaciak, Padang Kandih, Sipingai,

4. *Nagari* Sungai Talang dengan luas 18 Km² (16,94%) terdiri dari 5

orong, yaitu: Sei Talang, Kaludan, Bukik Apik, Belubus, Guguak Nunang,

dan

5. *Nagari* Simpang Sugiran dengan luas 14,50 Km² (13,65%) terdiri dari 3

orong, yaitu : Boncah, Baliak, Lokuang.¹

Letak geografis Kecamatan Guguak sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Suliki dan Mungka, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Payakumbuh, sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Suliki dan Akabiluru dan sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Mungka.²

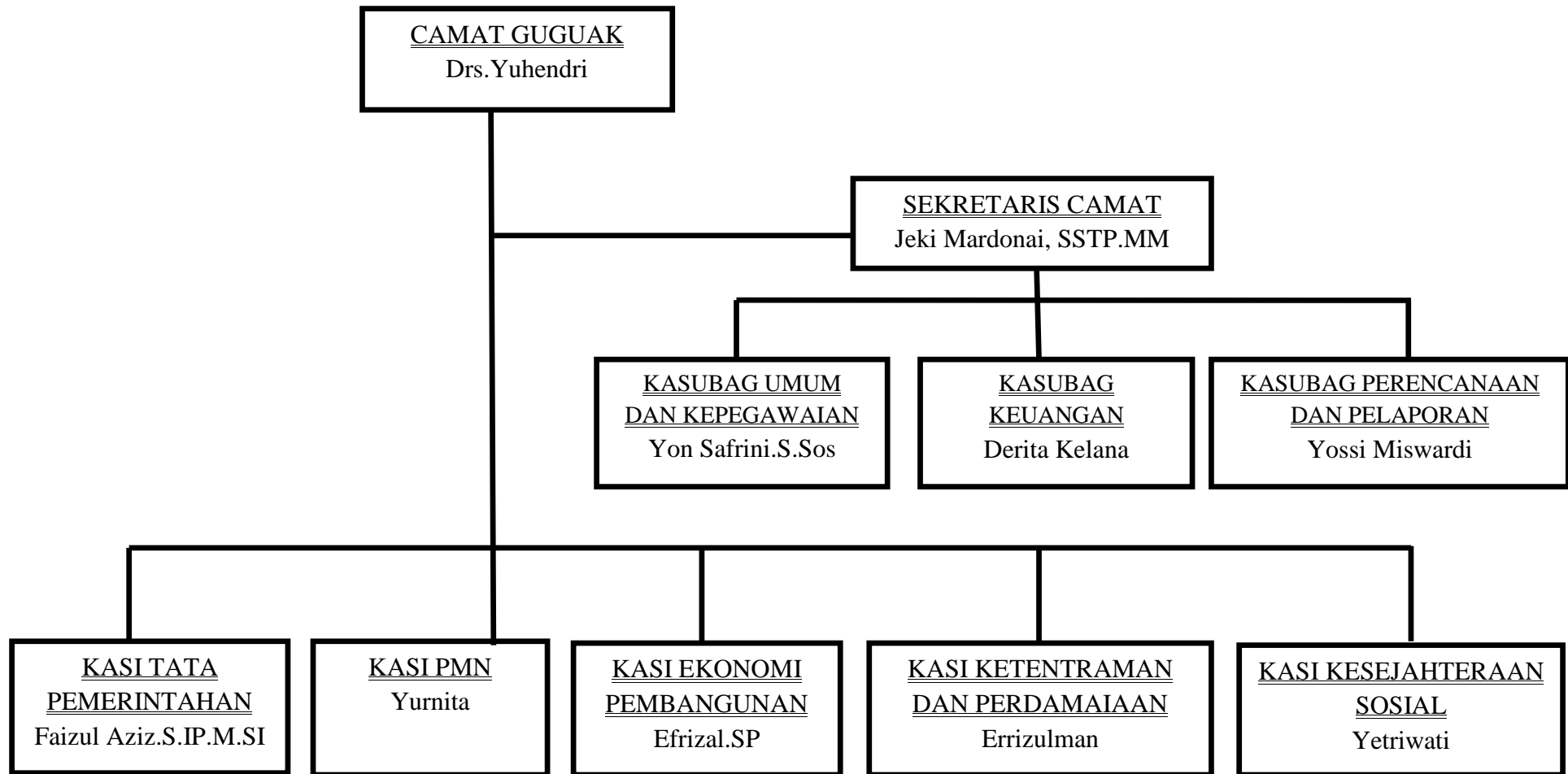
Jumlah penduduk Kecamatan Guguk adalah 33.610 jiwa yang terdiri dari: laki-laki 16.038 jiwa dan perempuan 17.572 jiwa. Sumber mata pencarian masyarakat adalah pertanian dan peternakan (75%), PNS/TNI/Polri (13%), perdagangan (10%), jasa dan buruh lainnya (2%).³

Adapun struktur organisasi Kecamatan Guguak adalah sebagai berikut:

¹www.limapuluhkota.go.id-Humas & Protokoler Sekretariat Daerah Kab. Lima Puluh Kota, 2011.

²Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, *Kecamatan Guguak dalam Angka 2010*.

³www.limapuluhkota.go.id-Humas & Protokoler Sekretariat Daerah Kab. Lima Puluh Kota, 2011.



Sumber: Dokumen Kantor Kecamatan Guguak 2013

Sebagaimana yang telah dijelaskan di atas Gallery Rendang Kokoci terletak di Kecamatan Guguak tepatnya di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago sebagaimana tergambar dari paparan sebagai berikut:

1. Letak Georafis dan Demografis Jorong Koto Kociak

Jorong Koto Kociak adalah salah satu jorong yang ada di Kanagarian VII Koto Talago (Koto Kociak, Padang Jopang, Sipingai, Padang Kandi, Ampang Godang, Tanjuang Jati dan Talago) Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat. Jorong Koto Kociak ini memiliki jarak ke kantor kecamatan sekitar 17 km dengan jarak tempuh 1 jam jika menggunakan kendaraan.⁴

Jorong Koto Kociak ini memiliki luas wilayah 21,70km² serta 456 Kepala Keluarga (KK) dengan jumlah warga 1577 jiwa. Terdiri dari 738 laki-laki dan 839 perempuan.⁵ Daerah ini merupakan daerah yang dikelilingi oleh Bukit Barisan dan berhawa sejuk.⁶

Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

TABEL II.I
KLASIFIKASI PENDUDUK MENURUT JENIS KELAMIN⁷

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase
1	Laki-laki	738	46,8 %
2	Perempuan	839	53,2%
	Jumlah	1577	100%

⁴Andri, Wali Jorong Koto Kociak, tanggal 8 Agustus 2013 Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

⁵Andri, Wali Jorong Koto Kociak, tanggal 8 Agustus 2013 Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

⁶*Observasi* pada bulan Februari 2013, di Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

⁷Andri, Wali Jorong Koto Kociak, tanggal 8 Agustus 2013 Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

Letak geografis Jorong Koto Kociak sebelah barat berbatasan dengan Jorong Koparik, sebelah utara berbatasan dengan Jorong Ampang Gadang, sebelah selatan berbatasan dengan Jorong Tanjuang Jati, dan sebelah timur berbatasan dengan Jorong Padang Kandih.⁸

Sedangkan menurut kelompok umur, dapat dilihat dari tabel berikut:

TABEL II.2
KLASIFIKASI PENDUDUK MENURUT KELOMPOK UMUR⁹

No	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah	Persentase
1	0-6	162	10,3%
2	7-15	267	16,9%
3	16-21	128	8,1%
4	22-59	739	46,9%
5	60>	281	17,8%
	Jumlah	1577	100%

Sebagaimana yang terlihat pada tabel II.2, bahwa berdasarkan kelompok umur jumlah penduduk berusia (22-59 tahun) menduduki tingkat pertama, yaitu sebanyak 739 orang atau (46,9%) dan menduduki peringkat kedua adalah usia (60>tahun) sebanyak 281 orang atau (17,8%), untuk yang ketiga adalah usia (7-15 tahun) sebanyak 267 orang atau (16,9%), untuk yang keempat adalah usia (0-6 tahun) sebanyak 162 orang atau (10,3%) dan menduduki tingkat paling akhir berusia (16-21 tahun) sebanyak 128 orang atau (8,1%).

⁸Andri, Wali Jorong Koto Kociak, *wawancara*, 8 Agustus 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

⁹Andri, Wali Jorong Koto Kociak, tanggal 8 agustus 2013 Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

2. Sosial Budaya dan Adat Istiadat

Warga yang berdomisili di Jorong Koto Kociak terdiri dari Suku Minang yang merupakan penduduk asli dan Suku Jawa yang merupakan pendatang. Mayoritas suku yang ada di Jorong Koto Kociak ini adalah 97% Suku Minang di antaranya terdiri dari Suku Pitopang, Koto Piliang, Chaniago, Sipanjang, Payabadar dan 3% Suku Jawa. Walaupun terdapat masyarakat suku Minang dan Jawa tetapi kehidupan pada Jorong Koto Kociak ini tetap rukun. Ini terlihat dari kegiatan-kegiatan adat yang dilakukan masing-masing suku sering berjalan dengan lancar. Misalnya pada saat masyarakat Minang mengadakan acara pernikahan, suku Jawa berdatangan dan berpartisipasi untuk menghadiri pernikahan tersebut. Begitu juga dengan pesta yang dilakukan adat Jawa. Mereka terlihat sangat kompak dan membantu satu sama lain.¹⁰

Didalam pergaulan masyarakat sangat menjunjung tinggi norma adat dan agama, dan dalam pergaulan sering mengedepankan norma kesopanan, seperti orang muda menghormati yang lebih tua, seperti cara memanggil kepada yang lebih tua dengan tidak menyebut nama dan dalam penggunaan bahasa mereka sering menyesuaikan dengan masyarakat, bahkan Suku Jawa pun berusaha berbaur sebaik mungkin dengan penduduk lokal yaitu berbicara menggunakan bahasa Minang.¹¹

¹⁰Andri, Wali Jorong Koto Kociak, *wawancara*, 8 Agustus 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

¹¹*Observasi* dari bulan Februari 2013, di Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

3. Kehidupan Beragama

Dalam menjalani kehidupan, agama merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia, karena tanpa agama manusia tidak akan mengetahui arah hidupnya. Jadi dengan adanya agama maka setiap manusia akan mengetahui arah hidupnya dan akan merasakan kenikmatan dalam hidupnya.¹²

Di dalam lingkungan Jorong Koto Kociak warganya 100% menganut agama Islam. Terdapat 2 mesjid dan 7 mushola untuk semua masyarakat di Koto Kociak ini. Letak mesjid dan mushola tidak begitu jauh dari lingkungan rumah masing-masing yang ada di Jorong Koto Kociak ini. Antusias masyarakat Jorong Koto Kociak untuk melaksanakan kegiatan agama sangat besar. Hal ini terlihat dari kegiatan untuk melaksanakan ibadah seperti shalat Jumat, Majelis ta'lim serta acara kegiatan-kegiatan besar agama. Kegiatan-kegiatan agama ini biasanya diadakan oleh seluruh warga yang ada di Jorong Koto Kociak ini.¹³

4. Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting dalam menjalani kehidupan manusia baik kehidupan perorangan, keluarga maupun kehidupan berbangsa, bernegara, dan beragama. Hal ini terlihat dari pembangunan sekolah yang ada di kawasan Jorong Koto Kociak. Karena

¹²Andri, Wali Jorong Koto Kociak, *wawancara*, 8 Agustus 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

¹³Andri, Wali Jorong Koto Kociak, *wawancara*, 8 Agustus 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

dengan adanya pendidikan ini, maka dapat dilihat maju atau mundurnya suatu bangsa, negara, atau agama.¹⁴

5. Sosial Ekonomi

Mata pencarian warga Jorong Koto Kociak adalah, guru, pedagang, supir, jasa, industri rumah tangga, peternakan, petani dan lain-lain.¹⁵

B. Gambaran Umum Gallery Rendang Kokoci

1. Sejarah Gallery Rendang Kokoci

Gallery Rendang Kokoci didirikan akhir tahun 2004 oleh Zulfayetri dan istrinya yang bernama Melda. Sebelum mendirikan Gallery Rendang Kokoci ini mereka bergerak dibidang usaha ayam kampung dan ayam Arab petelur. Pada bulan-bulan tertentu seperti Ramadhan telur ayam kampung sepi dari pembeli sementara produksi tetap jalan begitu juga dengan biaya produksi dan kebutuhan rumah tangga.¹⁶

Sebagaimana diketahui produk peternakan tidak bisa disimpan lama. Untuk mengatasi hal ini akhirnya pada awal tahun 2005 Gallery ini memberanikan diri untuk mencoba mengolah telur menjadi rendang, agar daya simpan produk lebih lama dan bernilai jual lebih tinggi. Dengan modal awal Rp. 50.000, alat masak seperti kuah diperoleh dari pinjaman, dikelola oleh 2 orang suami istri yaitu Zulfayetri dan Melda.¹⁷

¹⁴*Observasi* pada bulan Februari 2013, di Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

¹⁵Andri, Wali Jorong Koto Kociak, *wawancara*, 8 Agustus 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago.

¹⁶Dokumen Gallery Rendang Kokoci 2013.

¹⁷Zulfayetri, pimpinan, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

Pada awal memproduksi rendang telur, telur yang digunakan adalah telur yang retak. Ini didorong oleh kenyataan banyaknya telur retak yang diproduksi oleh *nagari* tetangga yaitu *Nagari Mungka* sebagai sentra ayam ras petelur yang memperoleh sekitar 40.000 butir telur retak dalam satu hari. Pemakaian telur retak ini hanya berlangsung lebih kurang 1 tahun. Berdasarkan pengalaman pemilik dalam mengolah rendang, akhirnya pemilik tersebut berkesimpulan bahwa pemakaian telur utuh hasilnya jauh lebih baik dari pada pemakaian telur ayam retak, baik dilihat dari segi kualitas maupun kuantitas produk rendang telur yang dihasilkan. Walaupun harga telur retak lebih murah dari telur utuh.¹⁸

Dalam memasarkan hasil produksinya pertama-tama mereka hanya menggunakan plastik biasa dan diikat menggunakan karet tanpa merk. Konsumen yang hendak membelipun hanya bertransaksi di dapur karena mereka belum mempunyai toko. Setelah beberapa bulan kemudian Gallery ini menggunakan merk dan itupun menumpang milik Gallery lain dengan merk “KELUARGA”.¹⁹

Pada tahun 2006 ada kemajuan yaitu Gallery ini telah mendapat izin usaha dengan memakai merk sendiri yaitu “Gallery Rendang Kokoci” dan kemasan yang mereka gunakan berupa plastik laminating yang disablon. Kemudian pada tahun 2007 Gallery Rendang Kokoci ini mulai serius dalam menjalankan usahanya, karyawan pun bertambah satu-persatu dan kemasan

¹⁸Dokumentasi Gallery Rendang Kokoci 2013

¹⁹Melda, manajer produksi dan pemasaran, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

yang mereka gunakanpun sudah menggunakan plastik tebal dengan merk yang distiker. Pada tahun 2009 kemasan pun semakin maju yaitu ada beberapa produknya yang menggunakan kemasan kotak. Pada tahun 2012 Gallery ini mempunyai toko sendiri yang terpisah dari dapur, kemasan pun mulai berkembang yaitu menggunakan kaleng dan karyawan pun bertambah menjadi 9 orang.²⁰

Berkat ketekunan dan kegigihan serta ridho yang Kuasa, usaha yang dimulai dari 30 butir telur dengan menggunakan dapur rumah tangga dan peralatan seadanya, sekarang semakin maju. Pada saat ini Gallery Rendang Kokoci ini memiliki dapur dan peralatan produksi yang sudah cukup memadai. Dengan ukuran dapur 8x20 m dan beberapa peralatan sudah menggunakan mesin.²¹

Dengan persaingan di era globalisasi yang sangat ketat, Gallery Rendang Kokoci sangat memperhatikan kepuasan konsumen. Bahan baku yang berkualitas serta pengolahan produk yang halal, higienis dan bermutu menjadi prioritas. Tidak hanya itu, Gallery Rendang Kokoci juga memperhatikan kemasan yang menarik, higienis dan mempunyai daya simpan yang lebih panjang tanpa menggunakan bahan pengawet.²²

Ketika penelitian ini dilakukan ternyata pemasaran mereka telah menjangkau daerah dalam dan luar wilayah Sumatera Barat,²³ seperti:

²⁰Melda, manajer produksi dan pemasaran, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

²¹Dokumentasi Gallery Rendang Kokoci 2013.

²²Dokumentasi Gallery Rendang Kokoci 2013.

²³Dokumentasi Gallery Rendang Kokoci 2013.

No	Daerah	Tempat
1	Jakarta	<ul style="list-style-type: none"> • RM Sari Minang • RM Sederhana Junda Bekasi • Pusat Oleh2 Mirasa Itc Serpong • Pusat Oleh2 Mirasa Itc Cempaka Mas • Pusat Oleh2 Mirasa Itc Kelapa Gading • Pusat Oleh2 Mirama Glaxy Bekasi. • Lotte Mart Bintaro • Tropis Fresh Bekasi • Toko Buah Total Fresh Kelapa Gading • Toko Buah Total Fresh Santa • Setiap hari minggu di mesjid Sunda Kelapa • UKM GALLERY gdg SMESCO gatot subroto • RM.Bovet Mini psr Benhil
2	Surabaya	<ul style="list-style-type: none"> • Toko Jamu Ibu Tambak Sari
3	Padang	<ul style="list-style-type: none"> • Toko Kripik Balado Christine Hakim
4	Bukittinggi	<ul style="list-style-type: none"> • Sanjai Ananda
5	Pekanbaru	<ul style="list-style-type: none"> • Toko Mega Rasa jln. Sudirman • Toko Cik Puan jln. Sudirman • Toko Kue Bolu Gulung Khadijah jln. Sudirman • Toko Oleh-oleh Lancang Kuning jln. Sudirman
6	Medan	<ul style="list-style-type: none"> • Mall Suzuya
7	Batam	<ul style="list-style-type: none"> • Mall Batam
8	Aceh	<ul style="list-style-type: none"> • Lhokseumawe • Beureun

Perizinan yang dimiliki Gallery Rendang Kokoci saat ini adalah:

1. TDP NO. 030951501500321
2. TDI NO. 596/Lem.3/II/2006
3. SIUP NO. 814/Lem.3/LK/PK/2006
4. PIRT NO. 203130801014

5. BARCODE

6. SERTIFIKAT HALAL NO. LP.POM-MUI 13010001510909

NO. LP.POM-MUI 13100001520909

7. PATEN MERK RENDANG KOKOCI

8. HO NO.217/BLK-2006

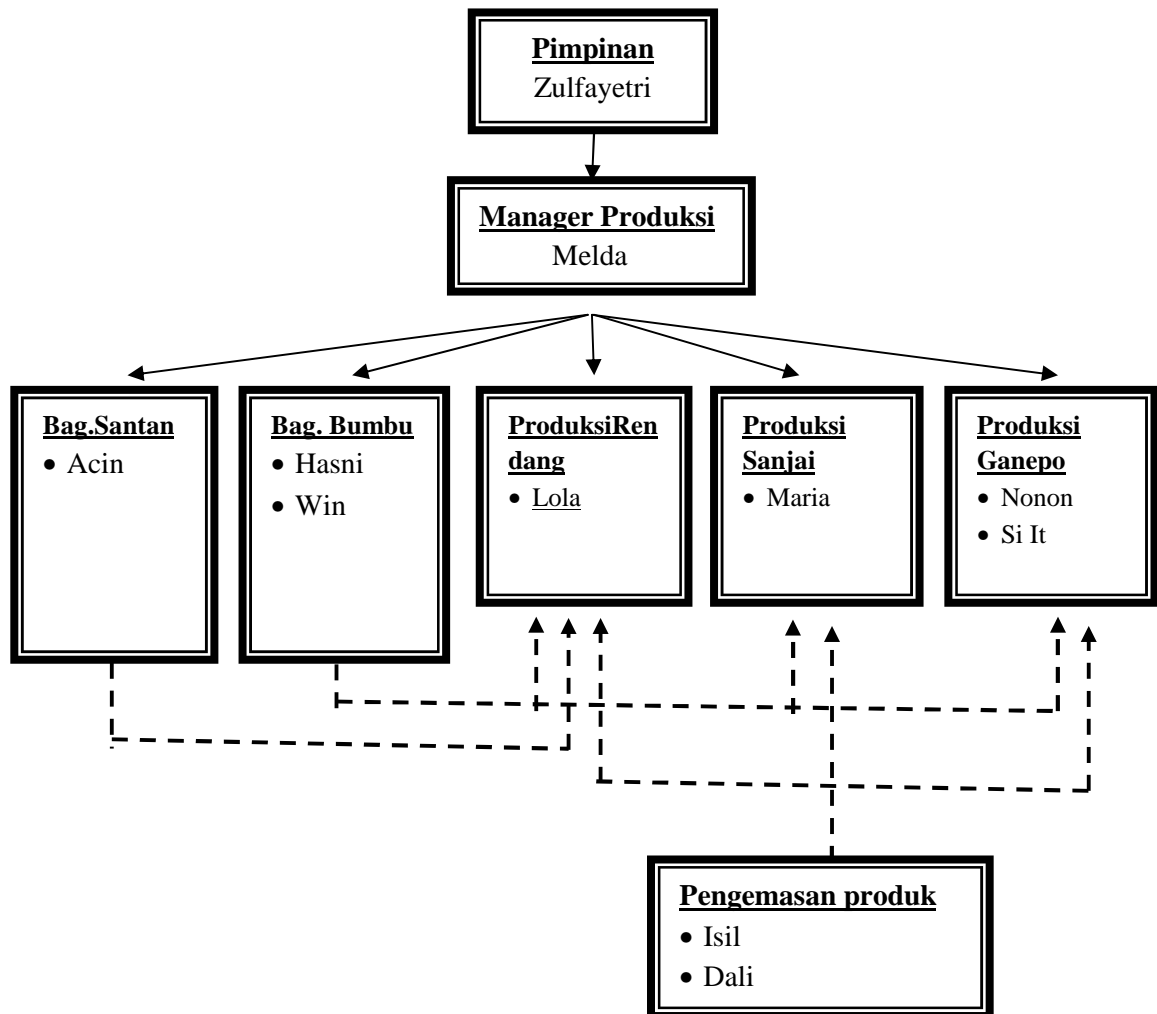
Adapun penghargaan yang diperoleh oleh Gallery Rendang Kokoci antara lain:

1. SIDHAKARYA 2012 dari Dinas Tenaga Kerja Sumatera Barat.
2. INOVASI PRODUK BERDAYA SAING dari Kementerian Pertanian RI 2013.²⁴

2. Struktur Organisasi Gallery Rendang Kokoci

Ketika penelitian ini dilakukan struktur organisasi secara tertulis tidak ditemukan, namun berdasarkan hasil wawancara dengan pimpinan Gallery Rendang Kokoci maka dapat digambarkan struktur organisasi mereka sebagai berikut:

²⁴Zulfayetri, pimpinan, *wawancara*, tanggal 15 November 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguk Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.



Keterangan garis:

- > :Garis instruksi dan koordinasi
 - - - - -> :Garis kerjasama

Keterangan fungsi masing-masing:

1. Pimpinan: mengawasi jalannya suatu pekerjaan, apakah sudah sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan.
2. Manajer produksi: mengatur dan mengkoordinasikan kepada seluruh karyawan dalam menjalankan suatu pekerjaan. Manajer produksi ini sekaligus merangkap sebagai manajer pemasaran.

3. Bagian santan: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan santan seperti memarut dan memeras santan.
4. Bagian bumbu: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan bumbu seperti menyediakan bumbu-bumbu yang akan digunakan untuk memasak *randang*, *sanjai* dan *ganepo*.
5. Produksi rendang: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan memasak *randang*.
6. Produksi sanjai: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan *sanjai*.
7. Produksi *ganepo*: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan *ganepo*.
8. Bagian pengemasan produksi: adalah orang yang bertanggung jawab dalam segala hal yang berkaitan dengan pengemasan hasil produksi Gallery Rendang Kokoci seperti mengemas *randang*, *sanjai* dan *ganepo*.²⁵

3. Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan

Adapun jenis-jenis produk yang dihasilkan oleh Gallery Rendang

Kokoci ini diantaranya adalah :²⁶

²⁵Melda, manajer produksi dan pemasaran, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

²⁶<http://kokocirendang.blogspot.com>.

Jenis Produk	Komposisi	Harga
Keripik kentang Balado 	<ul style="list-style-type: none"> • Kentang • Cabe • Gula • Garam • Jeruk Nipis • Minyak Goreng • Bawang 	Rp. 15.000-20.000
Keripik Balado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubi Kayu • Cabe • Gula • Garam • Jeruk Nipis • Minyak Goreng • Bawang 	Rp.10.000-15.000
Ganepo Renyah 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubi Kayu • Minyak Goreng • Bawang Putih • Cabe • Bumbu Bumbu Istimewa 	Rp.5.000-10.000
Ganepo Renyah 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubi Kayu • Minyak Goreng • Bawang Putih • Kunyit • Bumbu Bumbu Istimewa 	Rp.5.000-10.000
Rendang Runtiah (Suwir) 	<ul style="list-style-type: none"> • Daging • Santan Kelapa • Bumbu Rendang Istimewa • Rempah Rempah 	Rp.40.000-50.000

Rendang Belut 	<ul style="list-style-type: none"> • Belut • Santan Kelapa • Bumbu Rendang Istimewa • Rempah Rempah 	Rp. 40.000-50.000
Rendang Paru 	<ul style="list-style-type: none"> • Paru • Santan Kelapa • Bumbu Rendang Istimewa • Rempah Rempah 	Rp. 40.000-50.000
Rendang Telur 	<ul style="list-style-type: none"> • Telur Ayam • Santan Kelapa • Cabe • Bumbu Rendang Istimewa • Rempah Rempah 	Rp. 10.000-20.000
Kemasan kaleng, rendang paru, runtia, dan telur 	-	Rp. 40.000-50.000
Rendang Ubi Maco 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubi Kayu / Singkong • Ikan Teri / Maco • Santan Kelapa • Cabe • Bumbu Rendang Istimewa • Rempah Rempah 	RP 10.000-20.000

Keripik kentang *balado* merupakan makanan cemilan di ranah Minang. Keripik ini terbuat dari kentang pilihan dan bumbu alami khas Ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.²⁷

Keripik *balado* merupakan makanan cemilan di ranah Minang. Keripik ini terbuat dari singkong pilihan dan bumbu alami khas Ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.²⁸

Ganepo renyah merupakan masakan cemilan alami di ranah Minang. Terbuat dari singkong pilihan dan bumbu alami khas ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.²⁹

Randang runtiah (suwir) merupakan masakan tradisi adat di ranah Minang. Terbuat dari daging (khas) kerbau/sapi pilhan tanpa lemak yang di suwir-suwir bersama santan kelapa dan bumbu alami khas ranah Minang, kemudian dimasak dengan cara tradisional.³⁰

Randang belut merupakan masakan tradisi adat di ranah Minang. Yang terbuat dari belut sawah bersama santan kelapa dan bumbu alami khas ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.³¹

Randang paru merupakan masakan tradisi adat di ranah Minang. Yang terbuat dari paru kerbau atau sapi pilihan bersama santan kelapa dan bumbu alami khas ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.³²

²⁷Maria, bagian sanjai, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat

²⁸*Ibid.*

²⁹Si It, bagian ganepo, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat

³⁰Lola, bagian rendang, *wawancara*, tanggal 3 Maret 2013 di Jorong Koto Kociak Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat

³¹*Ibid.*

³²*Ibid.*

Randang telur merupakan masakan tradisi adat di ranah Minang. Yang terbuat dari telur ayam bersama santan kelapa dan bumbu alami khas ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.³³

Rendang ubi maco merupakan masakan tradisi adat di ranah Minang. Yang terbuat dari ubi atau singkong dan *maco* atau ikan teri bersama santan kelapa dan bumbu alami khas ranah Minang yang dimasak dengan cara tradisional.³⁴

³³*Ibid.*

³⁴*Ibid.*